



⑯ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑯ ⑫ Offenlegungsschrift
⑯ ⑩ DE 101 38 616 A 1

⑯ Int. Cl. 7:
A 47 J 39/02

⑯ Aktenzeichen: 101 38 616.8
⑯ Anmeldetag: 13. 8. 2001
⑯ Offenlegungstag: 6. 3. 2003

⑯ Anmelder:
RATIONAL AG, 86899 Landsberg, DE
⑯ Vertreter:
BOEHMERT & BOEHMERT, 28209 Bremen

⑯ Erfinder:
Kramer, Gerhard, 86929 Penzing, DE; Wiedemann, Peter, 86836 Klosterlechfeld, DE
⑯ Entgegenhaltungen:
DE 199 55 290 A1
DE 197 27 780 A1
DE 195 17 824 A1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen.

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑯ Warmhaltehaube mit Temperaturanzeigeeinheit
⑯ Die Erfindung betrifft eine Warmhaltehaube für Nahrungrmittel, insbesondere auf einem Hordengestell, zum Warmhalten durch zumindest teilweises Abdecken mit zumindest einer Temperaturanzeigeeinheit.

DE 101 38 616 A 1

Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine Warmhaltehaube für Nahrungsmittel, auf einem Hordengestell, zum Warmhalten durch zumindest teilweises Abdecken.

[0002] Im Stand der Technik sind verschiedene Warmhalte-, Schutz-, Isolier- bzw. Abdeckhauben für Nahrungsmittel bekannt. So offenbart die EP 0 641 535 A1 eine Haube, die dem Abdecken eines Bodens in Form einer Servierplatte, welcher Teil der Haube sein kann, dient. Zu diesem Zweck weist die Haube zwei gebogene Streben auf, die an ihren Enden scharnierend verbunden sind, zueinander von 0° bis 180° verschwenkbar sind und zwischen welchen ein Faltenbalg angeordnet ist. Zum Abdecken des Bodens werden die Streben auseinander geschwenkt, und es entsteht ein faltenbalgartiges Gewölbe zum Schutz bzw. Warmhalten einer Speise, welche auf der Servierplatte angeordnet ist.

[0003] Darüber hinaus sind aus dem Stand der Technik Hauben bekannt, die zum Abdecken eines Tellerhordengestellwagens dienen. Diese Hauben ermöglichen es, die Nahrungsmittel, welche sich auf Tellern, die auf dem Tellerhordengestellwagen angeordnet sind, befinden, während Stand- bzw. Pufferzeiten zwischen einer Regenerierung und einer Ausgabe von Speisen für kurze Zeit warmzuhalten und dadurch Tot-Zeiten in geringem Maße zu überbrücken.

[0004] Die aus dem Stand der Technik bekannten Hauben weisen jedoch den Nachteil auf, daß ein Benutzer die Haube entfernen bzw. zumindest teilweise öffnen muß, um entscheiden zu können, ob sich die darunter befindlichen Speisen in einem zum Verzehr geeigneten Zustand befinden, insbesondere eine gewünschte Temperatur aufweisen. Bei Wärmspeisen führt dies dazu, daß eine Kontrolle der Speisen zu einer beschleunigten Abkühlung derselben führt.

[0005] Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es daher, eine Warmhaltehaube für Nahrungsmittel zu liefern, die die Nachteile des Stands der Technik überwindet, insbesondere eine Überprüfung der Temperatur der Nahrungsmittel ohne Beschleunigung einer Abkühlung derselben ermöglicht.

[0006] Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß gelöst durch zumindest eine Temperaturanzeigeeinheit.

[0007] Ferner ist vorgesehen, daß die Temperaturanzeigeeinheit von einer Temperaturerfassungseinrichtung umfaßt ist, und die Temperaturerfassungseinrichtung zumindest einen in zumindest ein Nahrungsmittel zumindest teilweise einsteckbaren, in die Warmhaltehaube integrierbaren und/oder mit der Oberfläche des zumindest einen Nahrungsmittels in thermischen Kontakt bringbaren Temperaturmeßfühler umfaßt und/oder mit demselben verbindbar ist.

[0008] Weiterhin kann eine erfindungsgemäße Warmhaltehaube gekennzeichnet sein durch eine zumindest teilweise in die Warmhaltehaube integrierte Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, umfassend einen mit dem Nahrungsmittel in Verbindung bringbaren, in das Nahrungsmittel zumindest teilweise einsteckbaren und/oder die Atmosphärenfeuchtigkeit im Inneren der Warmhaltehaube aufnehmenden Feuchtigkeitserfassungseinrichtung und eine Feuchtigkeitsanzeigeeinheit, wobei vorzugsweise die Feuchtigkeitsanzeigeeinheit und die Temperaturanzeigeeinheit von einer gemeinsamen Anzeigeeinheit umfaßt sind.

[0009] Eine weitere erfindungsgemäße Warmhaltehaube ist gekennzeichnet durch eine Eingabeeinheit und/oder eine Steuer- und/oder Regeleinheit in Wirkverbindung mit oder integriert in die Temperatur- und/oder Feuchtigkeitserfassungseinrichtung.

[0010] Weiterhin ist vorgesehen, daß die Temperatur- und/oder Feuchtigkeitsanzeigeeinheit zumindest eine Leuchtdiode, ein Display, eine Anzeige in Form einer Streifen- oder Balkenanzeige, deren Farbe indikativ für eine gemessene

Größe ist, und/oder eine Vorrichtung zur Erzeugung eines akustischen Signals umfaßt bzw. umfassen.

[0011] Dabei kann erfindungsgemäß vorgesehen sein, daß die Anzeige zumindest teilweise rot aufleuchtet und/oder zumindest teilweise eine rote Farbe aufweist, wenn das Nahrungsmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet ist, und die Anzeige zumindest teilweise grün aufleuchtet und/oder zumindest teilweise eine grüne Farbe aufweist, wenn das Nahrungsmittel zum Verzehr geeignet ist, wobei vorzugsweise auch eine Vergleichsfarbmärkierung auf der Warmhaltehaube bereitgestellt ist und/oder die Anzeige vorzugsweise als Farbmessstreifen ausgeführt ist.

[0012] Eine erfindungsgemäße Warmhaltehaube kann gekennzeichnet sein durch eine Auffangvorrichtung zum Aufnehmen und/oder Sammeln von sich auf der den Nahrungsmitteln zugewandten Innenseite der Warmhaltehaube bildenden Kondensats, vorzugsweise in Form einer Auffangrinne am unteren Ende der Warmhaltehaube, aus welcher manuell und/oder automatisch das gesammelte Kondensat ablaßbar ist.

[0013] Ausführungsformen der Erfindung können dadurch gekennzeichnet sein, daß eine Kühleinrichtung, Heizeinrichtung, Lüftereinrichtung, vorzugsweise in Form eines Gebläses, und/oder Filtereinrichtung, vorzugsweise in Form einer elektrostatischen Geruchsabsorptionseinheit, zumindest teilweise in die Warmhaltehaube integriert ist bzw. sind.

[0014] Weiterhin wird erfindungsgemäß zumindest eine mit der Temperaturerfassungseinrichtung, der Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, der Kühleinrichtung, der Heiz- einrichtung, der Lüftereinrichtung, der Eingabeeinheit, der Steuer- und/oder Regeleinheit und/oder der Filtereinrichtung verbindbare Energieversorgungseinheit vorgeschlagen.

[0015] Dabei kann vorgesehen sein, daß die Energieversorgungseinheit mindestens eine Batterie, einen wiederaufladbaren Akkumulator, eine wiederaufladbare Photovoltaikzelle oder ein Thermoelement bzw. einen Thermogenerator zur Erzeugung von elektrischer Energie durch die von den Nahrungsmitteln abgegebene Wärme und/oder einen Anschluß an eine Fremdenergieversorgung, vorzugsweise über einen Transformator, umfaßt.

[0016] Eine vorteilhafte Ausführungsform ist gekennzeichnet durch eine mit der Heizeinrichtung, der Kühleinrichtung, der Temperaturerfassungseinrichtung, der Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, der Energieversorgungseinheit, der Filtereinrichtung, der Eingabeeinheit und/oder der Lüftereinrichtung verbindbare Steuer- und/oder Regeleinheit.

[0017] Ferner ist vorgesehen, daß die Temperaturerfassungseinrichtung zumindest teilweise in einen in der Warmhaltehaube befindlichen, von außen einsehbaren und von der Umgebung zumindest zeitweise abschließbaren, vorzugsweise taschenartigen, Hohlraum integriert ist.

[0018] Mit der Erfindung wird vorgeschlagen, daß die Warmhaltehaube zumindest teilweise aus einem wärmeisolierenden Material gefertigt ist und/oder auf der den Nahrungsmitteln zugewandten Innenseite eine hitzereflektierende Beschichtung aufweist.

[0019] Schließlich kann vorgesehen sein, daß die Temperatur- und/oder Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, insbesondere in Form einer Streifen- oder Balkenanzeige, zumindest teilweise in die Warmhaltehaube eingeschweißt ist bzw. sind.

[0020] Der Erfindung liegt somit die überraschende Erkenntnis zugrunde, daß eine Warmhaltehaube für Nahrungsmittel so ausgestaltet werden kann, daß der Benutzer ohne Entfernen oder Öffnen der Warmhaltehaube mit geringem Arbeitsaufwand sicher erkennen kann, ob die sich im Inneren der Warmhaltehaube befindlichen Nahrungsmittel in ei-

nem zum Verzehr geeigneten Zustand befinden. Darüber hinaus ermöglicht die erfundsgemäße Warmhaltehaube durch verschiedene Einbauten, daß die Zeit zwischen Regenerierung und Ausgabe der Speisen verlängert werden kann und darüber hinaus gleichartige Speisen unabhängig von einer externen Energieversorgung und unabhängig von der Anordnung der Speisen innerhalb der Warmhaltehaube in einem gleichen Zustand gehalten werden können. Schließlich wird durch geeignete Vorrichtungen erreicht, daß die Arbeitssicherheit erhöht wird, indem verhindert wird, daß Kondensat unkontrolliert aus der Warmhaltehaube ausfließt, was zu Verschmutzungen führen würde und aufgrund der fettigen Konsistenz dieses Kondensats zu einem erhöhten Unfallrisiko führen kann, wenn dieses auf einen Fußboden gelangt, da ein Benutzer ausrutschen könnte.

[0021] Weitere Merkmale und Vorteile der Erfindung ergeben sich aus der nachstehenden Beschreibung, in der bevorzugte Ausführungsformen der Erfindung beispielhaft anhand schematischer Zeichnungen im Einzelnen erläutert sind. Dabei zeigt:

[0022] Fig. 1 eine perspektivische Ansicht eines Hordengestellwagens mit einer ersten erfundsgemäßen Warmhaltehaube;

[0023] Fig. 2 eine Seitenansicht des Hordengestellwagens der Fig. 1 mit der ersten erfundsgemäßen Warmhaltehaube; und

[0024] Fig. 3 eine Seitenansicht des Hordengestellwagens der Fig. 1 mit einer zweiten erfundsgemäßen Warmhaltehaube.

[0025] In Fig. 1 ist eine erste erfundsgemäße Warmhaltehaube 1 auf einem Hordengestellwagen 3, der eine Bodenplatte 5, einen Handgriff 7 und ein Hordengestell 9 aufweist, geöffnet dargestellt. Das Hordengestell 9 umfaßt einen Rahmen 11, welcher die Warmhaltehaube 1 trägt. Darüber hinaus weist das Hordengestell 9 Träger 13 auf, welche zur Aufnahme und/oder Abstützung von Nahrungsmittelträgern 15, wie Teller oder Schüsseln, dienen.

[0026] Die Warmhaltehaube 1 besteht aus einem wärmeisolierenden Gewebe, welches auf den Innenseiten, also dem Hordengestell 9 zugewandt, hitzeflektierend beschichtet ist. Der im dargestellten, geöffneten Zustand der Warmhaltehaube 1 aufgerollte Gewebeteil 17 wird zum Verschließen der Öffnung 19 mittels Verschlußvorrichtungen 21, insbesondere durch Klettänder oder Reißverschlüsse, mit dem Hauptteil des Gewebes der Warmhaltehaube 1 verbunden. Um zu verhindern, daß Kondensat, welches sich im nicht dargestellten, geschlossenen Zustand der Warmhaltehaube 1 auf der Innenseite der Warmhaltehaube 1 ablagert, aus der Warmhaltehaube auf die Bodenplatte 5 und von dort auf einen nicht dargestellten Fußboden gelangt, weist die Warmhaltehaube 1 eine Auffangvorrichtung 23 zum Sammeln dieses Kondensats auf. Diese Auffangvorrichtung 23 ist längs des gesamten unteren Umfangs der Warmhaltehaube 1 angeordnet.

[0027] Damit ein Benutzer im geschlossenen Zustand der Warmhaltehaube 1 überprüfen kann, inwieweit sich ein Nahrungsmittel 25, welches sich auf einem Nahrungsmittelträger 15 befindet, in einem zum Verzehr geeigneten Zustand befindet, weist die Warmhaltehaube 1 eine Temperaturfassungseinrichtung 27 auf, welche eine Anzeigeeinheit 29 und eine Eingabeeinheit 31 umfaßt. Die Temperaturfassungseinrichtung 27 ist über eine Leitung 33 mit einem Temperaturmeßfühler 35, welcher in das Nahrungsmittel 25 einsteckbar ist, verbunden. Darüber hinaus umfaßt die Warmhaltehaube 1 eine Gebläseöffnung 37 und eine Foto-voltaikzelle 39 zur Versorgung der in der Warmhaltehaube 1 angeordneten Einbauten mit Energie.

[0028] Fig. 2 zeigt eine Seitenansicht der ersten Warmhal-

tehaube 1 der Fig. 1. Die Bezugszeichen entsprechen denen der Fig. 1. Aus Fig. 2 ist erkennbar, daß die Warmhaltehaube 1 eine Ablauvorrichtung 41 für das in der Auffangvorrichtung 23 gesammelte Kondensat aufweist. Diese ist manuell bzw. automatisch betätigbar.

[0029] In Fig. 2 sind darüber hinaus die Anzeigeeinheit 29 und Eingabeeinheit 31 der Temperaturfassungseinrichtung 27 erkennbar. Über die Anzeigeeinheit 29 werden dem Benutzer die über den Temperaturmeßfühler 35 aufgenommenen Temperaturwerte angezeigt. Die Anzeigeeinheit 29 umfaßt dazu eine Einheit zur Erzeugung von akustischen Signalen, welche mit einem Lautsprecher 43 verbunden ist, sowie einen Bildschirm 44 zur optischen Informationsdarbietung. Während der Lagerung von Nahrungsmitteln innerhalb der Warmhaltehaube 1 werden dem Benutzer über die Anzeigeeinheit 29 kontinuierlich die über den Temperaturmeßfühler 35 aufgenommenen Temperaturwerte angezeigt. Über die Eingabeeinheit 31 hat der Benutzer ferner die Möglichkeit, einen Temperaturgrenzwert einzugeben, wobei bei Unterschreiten dieses Temperaturgrenzwertes über den Lautsprecher 43 und dem Bildschirm 44 dem Benutzer Signale übermittelt werden, gemäß denen das Nahrungsmittel 25 bei weiterem Abkühlen eine Temperatur aufweist, welche das Nahrungsmittel 25 zum Verzehr ungeeignet macht.

[0030] Ferner umfaßt die Warmhaltehaube 1 in der aus Fig. 2 ersichtlichen Form eine Gebläseöffnung 37. Diese steht zumindest zeitweise in Verbindung mit einer nicht dargestellten Lüftereinrichtung. Diese Lüftereinrichtung erfüllt zwei Funktionen: Zum einen ist es möglich, durch eine nicht dargestellte Vorrichtung die Gebläseöffnung 37 zu verschließen und die innerhalb der Warmhaltehaube 1 vorhandene Atmosphäre umzuwälzen, um eine Vergleichsmäßigung der Temperatur der in der Warmhaltehaube 1 angeordneten Nahrungsmittel 25 zu erreichen. Zum anderen wird ermöglicht, über die Lüftereinrichtung in der Warmhaltehaube 1 vorhandene Atmosphäre aus der Warmhaltehaube 1 abzusaugen und durch die Gebläseöffnung 37 an die Umgebung abzugeben.

[0031] Vorteilhaftweise wird dies in Abhängigkeit von der Feuchtigkeit der in der Warmhaltehaube 1 vorhandenen Atmosphäre, welche mit einem nicht dargestellten Feuchtigkeitssensor gemessen wird, durchgeführt. So kann verhindert werden, daß die Kruste eines knusprigen Nahrungsmittels 25 durch die in der Warmhaltehaube 1 vorhandene Atmosphärfuchtigkeit aufgeweicht wird. Um einen Wärmeverlust während dieses Vorgangs zu verhindern, weist die Warmhaltehaube 1 darüber hinaus eine nicht dargestellte Heizeinrichtung auf, mit welcher die in der Warmhaltehaube 1 vorhandene Atmosphäre erwärmt werden kann, wodurch erreicht wird, daß die Lagerungszeit erhöht werden kann. Ferner steht die Gebläseöffnung 37 mit einer nicht dargestellten Filtereinrichtung in Verbindung, die verhindert, daß Gerüche oder Rauch bzw. Dampf durch die Gebläseöffnung 37 in die Umgebung abgegeben werden.

[0032] Zur Steuerung der zuvor beschriebenen Vorgänge können über die Eingabeeinheit 31 verschiedene Parameter ausgewählt und eingestellt werden. Diese werden dann über die Anzeigeeinheit 29 angezeigt und mittels einer nicht dargestellten Regeleinrichtung werden die Heizeinrichtung, die Lüftereinrichtung, die Vorrichtung zum Verschließen der Gebläseöffnung 37 und die Filtereinrichtung geregelt.

[0033] In Fig. 3 ist eine zweite erfundsgemäße Warmhaltehaube 1' in Seitenansicht dargestellt. Diese Warmhaltehaube 1' weist eine Anzeigeeinrichtung auf, welche in Form eines Meßstreifens 29' realisiert ist. Dieser Meßstreifen 29' ist in eine Tasche 45, welche sich in der Warmhaltehaube 1' befindet, eingeschweißt. Damit wird erreicht, daß der Tem-

peraturmeßstreifen 29' nicht verunreinigt wird, aber anderseits in thermischem Kontakt mit der Atmosphäre im Inneren der Warmhaltehaube 1' steht. Darüber hinaus ist die Vorderseite dieser Tasche 45 so ausgeführt, daß die Farbe des Meßstreifens 29' von außen erkennbar ist. Es kann vorgesehen sein, daß die Tasche 45 von einem Benutzer im Bedarfsfall geöffnet werden kann, um den Meßstreifen 29' auszuwechseln. Der Meßstreifen 29' verändert je nach Temperatur im Inneren der Warmhaltehaube 1' seine Farbe. Befindet sich die Temperatur im Inneren der Warmhaltehaube 1' oberhalb eines bestimmten Wertes, so weist der Meßstreifen 29' beispielsweise eine grüne Farbe auf, womit einem Benutzer signalisiert wird, daß die Nahrungsmittel 25, welche sich im Inneren der Warmhaltehaube 1' auf dem Hordengestell 9 des Hordengestellwagens 3 befinden, eine zum Verzehr geeignete Temperatur aufweisen. Weist der Meßstreifen 29' jedoch beispielsweise eine rote Farbe auf, so liegt die Temperatur im Inneren der Warmhaltehaube 1' unterhalb eines zulässigen Wertes, so daß einem Benutzer signalisiert wird, daß die in der Warmhaltehaube 1' befindlichen Nahrungsmittel 25 nicht mehr zum Verzehr geeignet sind. Zur leichteren Identifikation dieser Temperatur sind Farbmarkierungen 47 und 49 unterhalb des Meßstreifens 29' angeordnet, durch deren Vergleich mit der Farbe des Meßstreifens 29' der Benutzer erkennen kann, in welchem Zustand sich die Nahrungsmittel 25 befinden.

[0034] So wird erfahrungsgemäß erstmals eine Warmhaltehaube 1, 1' bereitgestellt, die es einem Benutzer ermöglicht, ohne Öffnen bzw. Entfernen der Warmhaltehaube 1, 1' zu kontrollieren, ob Nahrungsmittel 25, die im Inneren der Warmhaltehaube 1, 1' angeordnet sind, in einem für den Verzehr geeigneten Zustand sind.

[0035] Die in der vorstehenden Beschreibung, in den Zeichnungen sowie in den Ansprüchen offenbarten Merkmale der Erfindung können sowohl einzeln als auch in jeder beliebigen Kombination für die Verwirklichung der Erfindung in ihren verschiedenen Ausführungsformen wesentlich sein.

Bezugszeichenliste

40

- 1, 1' Warmhaltehaube
- 3 Hordengestellwagen
- 5 Bodenplatte
- 7 Handgriff
- 9 Hordengestell
- 11 Rahmen
- 13 Träger
- 15 Nahrungsmittelträger
- 17 Gewebeteil
- 19 Öffnung
- 21 Verschlußvorrichtung
- 23 Auffangvorrichtung
- 25 Nahrungsmittel
- 27 Temperaturfassungseinrichtung
- 29 Anzeigeeinheit
- 29' Meßstreifen
- 31 Eingabeeinheit
- 33 Leitung
- 35 Temperaturmeßföhler
- 37 Gebläseöffnung
- 39 Fotovoltaikzelle
- 41 Abläßvorrichtung
- 43 Lautsprecher
- 44 Bildschirm
- 45 Tasche
- 47, 49 Farbmarkierung

Patentansprüche

1. Warmhaltehaube für Nahrungsmittel, insbesondere auf einem Hordengestell, zum Warmhalten durch zumindest teilweises Abdecken, gekennzeichnet durch zumindest eine Temperaturanzeigeeinheit (29, 29').
2. Warmhaltehaube nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Temperaturanzeigeeinheit (29, 29') von einer Temperaturfassungseinrichtung (27) umfaßt ist, und die Temperaturfassungseinrichtung (27) zumindest einen in zumindest ein Nahrungsmittel (25) zumindest teilweise einsteckbaren, in die Warmhaltehaube (1, 1') integrierbaren und/oder mit der Oberfläche des zumindest einen Nahrungsmittels (25) in thermischen Kontakt bringbaren Temperaturmeßföhler (35) umfaßt und/oder mit demselben verbindbar ist.
3. Warmhaltehaube nach Anspruch 1 oder 2, gekennzeichnet durch eine zumindest teilweise in die Warmhaltehaube (1, 1') integrierte Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, umfassend einen mit dem Nahrungsmittel (25) in Verbindung bringbaren, in das Nahrungsmittel (25), zumindest teilweise einsteckbaren und/oder die Atmosphärenfeuchtigkeit im Inneren der Warmhaltehaube (1, 1') aufnehmenden Feuchtigkeitsmeßföhler und eine Feuchtigkeitsanzeigeeinheit, wobei vorzugsweise die Feuchtigkeitsanzeigeeinheit und die Temperaturanzeigeeinheit von einer gemeinsamen Anzeigeeinheit (29, 29') umfaßt sind.
4. Warmhaltehaube nach Anspruch 2 oder 3, gekennzeichnet durch eine Eingabeeinheit (31) und/oder eine Steuer- und/oder Regeleinheit in Wirkverbindung mit oder integriert in die Temperatur- (27) und/oder Feuchtigkeitserfassungseinrichtung.
5. Warmhaltehaube nach einem der vorgehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Temperatur- und/oder Feuchtigkeitsanzeigeeinheit (29) zumindest eine Leuchtdiode, ein Display (44), eine Anzeige in Form einer Streifen- oder Balkenanzeige (29'), deren Farbe indikativ für eine gemessene Größe ist, und/oder eine Vorrichtung zur Erzeugung eines akustischen Signals (43) umfaßt bzw. umfassen.
6. Warmhaltehaube nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Anzeige (29, 29') zumindest teilweise rot aufleuchtet und/oder zumindest teilweise eine rote Farbe aufweist, wenn das Nahrungsmittel (25) nicht mehr zum Verzehr geeignet ist, und die Anzeige (29, 29') zumindest teilweise grün aufleuchtet und/oder zumindest teilweise eine grüne Farbe aufweist, wenn das Nahrungsmittel (25) zum Verzehr geeignet ist, wobei vorzugsweise auch eine Vergleichsfarbmärkierung (47, 49) auf der Warmhaltehaube (1, 1') bereitgestellt ist und/oder die Anzeige (29) vorzugsweise als Farbmeßstreifen ausgeführt ist.
7. Warmhaltehaube nach einem der vorgehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch eine Auffangvorrichtung (23) zum Aufnehmen und/oder Sammeln von sich auf der den Nahrungsmitteln (25) zugewandten Innenseite der Warmhaltehaube (1, 1') bildenden Kondensats, vorzugsweise in Form einer Auffangrinne am unteren Ende der Warmhaltehaube (1, 1'), aus welcher manuell und/oder automatisch das gesammelte Kondensat ablaßbar ist.
8. Warmhaltehaube nach einem der vorgehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß eine Kühlseinrichtung, Heizeinrichtung, Lüftereinrichtung, vorzugsweise in Form eines Gebläses, und/oder Filtereinrichtung, vorzugsweise in Form einer elektrostatischen

Geruchsabsorptionseinheit, zumindest teilweise in die Warmhaltehaube (1, 1') integriert ist bzw. sind.

9. Warmhaltehaube nach einem der vorangehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch zumindest eine mit der Temperatur erfassungseinrichtung (27), der Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, der Kühlseinrichtung, der Heizeinrichtung, der Lüftereinrichtung, der Eingabeeinheit (31), der Steuer- und/oder Regeleinheit und/oder der Filtereinrichtung verbindbare Energieversorgungseinheit. 5

10. Warmhaltehaube nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, daß die Energieversorgungseinheit mindestens eine Batterie, einen wiederaufladbaren Akkumulator, eine wiederaufladbare Photovoltaikzelle (39) oder ein Thermoelement bzw. einen Thermogenerator 15 zur Erzeugung von elektrischer Energie durch die von den Nahrungsmitteln (25) abgegebene Wärme und/oder einen Anschluß an eine Fremdenergievorsorgung, vorzugsweise über einen Transformator, umfaßt.

11. Warmhaltehaube nach einem der vorangehenden 20 Ansprüche, gekennzeichnet durch eine mit der Heizeinrichtung, der Kühlseinrichtung, der Temperatur erfassungseinrichtung (27), der Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, der Energieversorgungseinheit, der Filtereinrichtung, der Eingabeeinheit (31) und/oder der Lüftereinrichtung verbindbare Steuer- und/oder Regeleinheit. 25

12. Warmhaltehaube nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Temperatur erfassungseinrichtung (27) zumindest teilweise in 30 einen in der Warmhaltehaube (1, 1') befindlichen, von außen einsehbaren und von der Umgebung zumindest zeitweise abschließbaren, vorzugsweise taschenartigen, Hohlraum (45) integriert ist.

13. Warmhaltehaube nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Warmhaltehaube (1, 1') zumindest teilweise aus einem wärmeisolierenden Material gefertigt ist und/oder auf der den Nahrungsmitteln (25) zugewandten Innenseite eine hitzereflektierende Beschichtung aufweist. 35

14. Warmhaltehaube nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Temperatur- (27) und/oder Feuchtigkeitserfassungseinrichtung, insbesondere in Form einer Streifen- oder Balkenanzeige (29), zumindest teilweise in die Warmhaltehaube (1, 1') eingeschweißt ist bzw. sind. 40

(14)

45

Hierzu 2 Seite(n) Zeichnungen

- Leerseite -

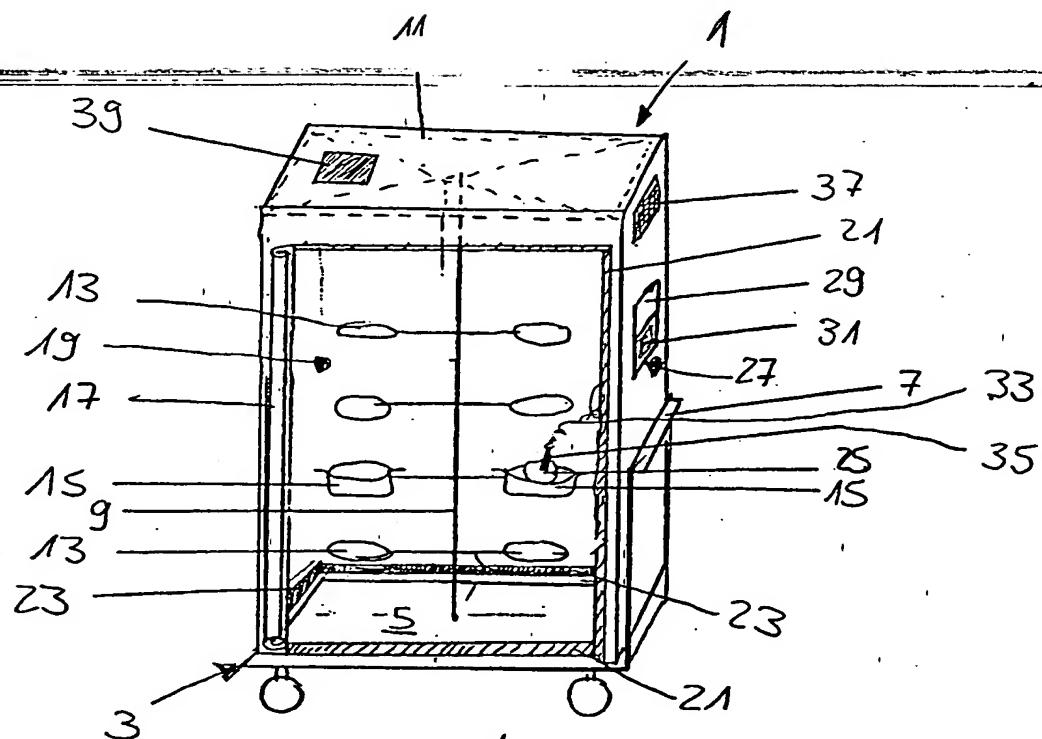


Fig. 1

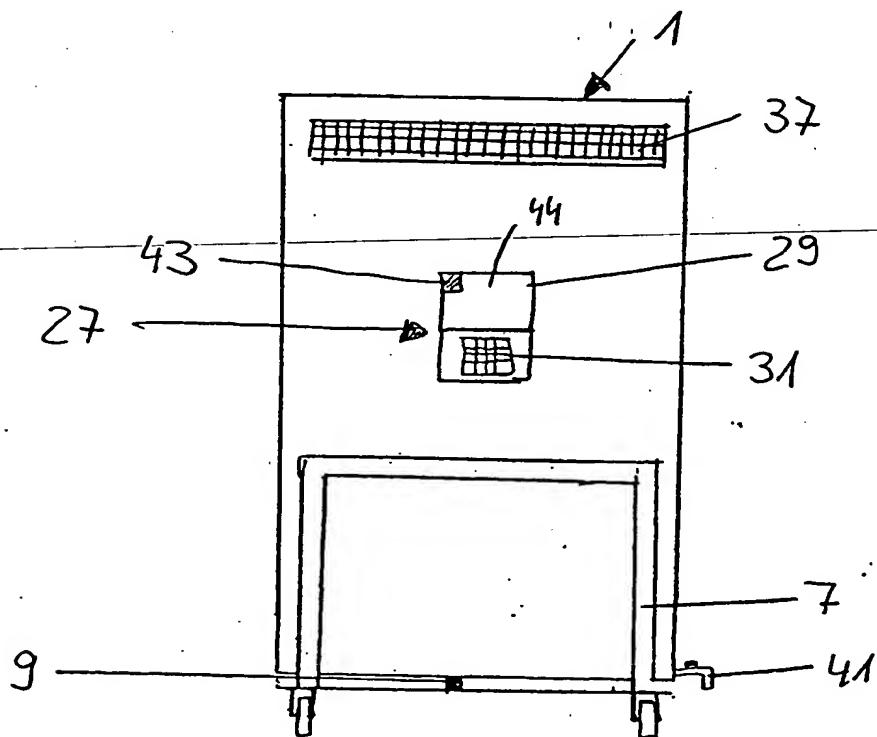


Fig. 2

